

セミナーのご案内



HACCP義務化を見据えて
管理運営基準に関するガイドラインが平成26年5月に改正されました！

～平成27年度～

<HACCP入門ワークショップ>

無料 【基礎講座】 食品安全を脅かす微生物の基礎

日時：平成27年 7月1日（水） 13:00～17:00

会場：新潟薬科大学 B303

内容：微生物の基礎知識から食中毒の予防法など

定員：先着50名様

有料 【HACCP講座】 HACCP入門ワークショップ

日時：平成27年 7月4日（土） 9:00～17:00

会場：新潟薬科大学 B 303

内容：HACCPの基礎を学んだ後、フリップボードを使い
「危害要因分析と必須管理点の決定」を行います。

定員：先着30名様

※HACCP講座の受講は、基礎講座を受講してくださった方、

または危害要因分析に必要な微生物の知識を持った方を対象とさせていただきます。

※HACCP講座では、昼食にお弁当を準備いたします。

受講料：12,000円 / 人（昼食代含む）



主催：新潟バイオリサーチパーク 株式会社

〒956-0841 新潟市秋葉区東島316番地2

TEL：0250 (25) 1196

FAX：0250 (25) 1266

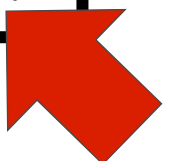
<http://www.nbrp.co.jp>

E-mail：nbrp-food-navi@nbrp.co.jp



新潟BRP

検索

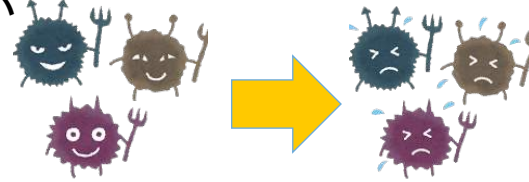


目的: 食品産業に携わる方に必須の微生物知識の獲得

食中毒の原因で最も多く、深刻なものは細菌やウイルスなどの微生物によるものです。微生物は種類も多く、それぞれの特徴も様々です。まずそれを理解することが食品安全には重要です。その特徴を知った上で、食品を汚染する微生物の制御方法を選ぶ必要があります。

この講習会では、新人の方でもわかっていただけるようにお話しします。

- ・食中毒はどのくらいあるのか
- ・食中毒を起こす微生物にはどのようなものがあるのか
- ・それぞれの微生物の特徴、脅威、弱点はなにか
- ・どのような制御方法があるか



日時 : 7月1日(水)
13:00~17:00
会場 : 新潟薬科大学 B303

HACCP講座 【HACCP入門ワークショップ】

目的: 模擬計画を通じたHACCPの理解

HACCP(危害要因分析と必須管理点)はISO22000、FSSC22000やSQFに取り込まれ、食品安全の世界的な基準になっています。それはアメリカなどでの実績により、その高い効果が実証されてきたためです。日本でもHACCP義務化を見据え、管理運営基準に関するガイドラインが改正されました。新たにHACCP導入型基準を選択できるようになりました。



※昨年のワークショップの様子

この講習会では7人前後のチームを組んでいただき、模擬的なHACCP計画を立案していただきます。

- ・危害要因とリスク、HACCPを始める前の5手順とHACCP7原則、フローダイアグラム、必須管理点の決定、CCPでの作業



日時 : 7月4日(土)
9:00~17:00
会場 : 新潟薬科大学 B303

講師

- 新潟薬科大学 応用生命科学部 食品安全学研究室
浦上 弘 日本HACCPトレーニングセンター(JHTC)理事長
 食品安全学研究室 教授
 JHTC・HACCP上級コーディネーター
 国際HACCP連盟・HACCPインストラクター
- 葛西 慶明** JHTC・HACCP上級コーディネーター
 国際HACCP連盟・HACCPインストラクター
- サポートスタッフ
鈴木 哲史 HACCPコーディネーター
 国際HACCP連盟・HACCPインストラクター
- 新島 梓織** HACCPコーディネーター
 国際HACCP連盟・HACCPインストラクター



※ 駐車場は、新潟薬科大学「坂の上学生駐車場」をご利用ください
 ※新潟駅からJR信越線「古津駅」下車徒歩10分
 JR新津駅よりバス利用15分
 JR新津駅よりタクシー利用10分

参加ご希望の方は、別紙の <参加申込書>に必要事項を記入の上、FAXでお送りください。

申込締切日: 平成27年6月17日(水) 必着